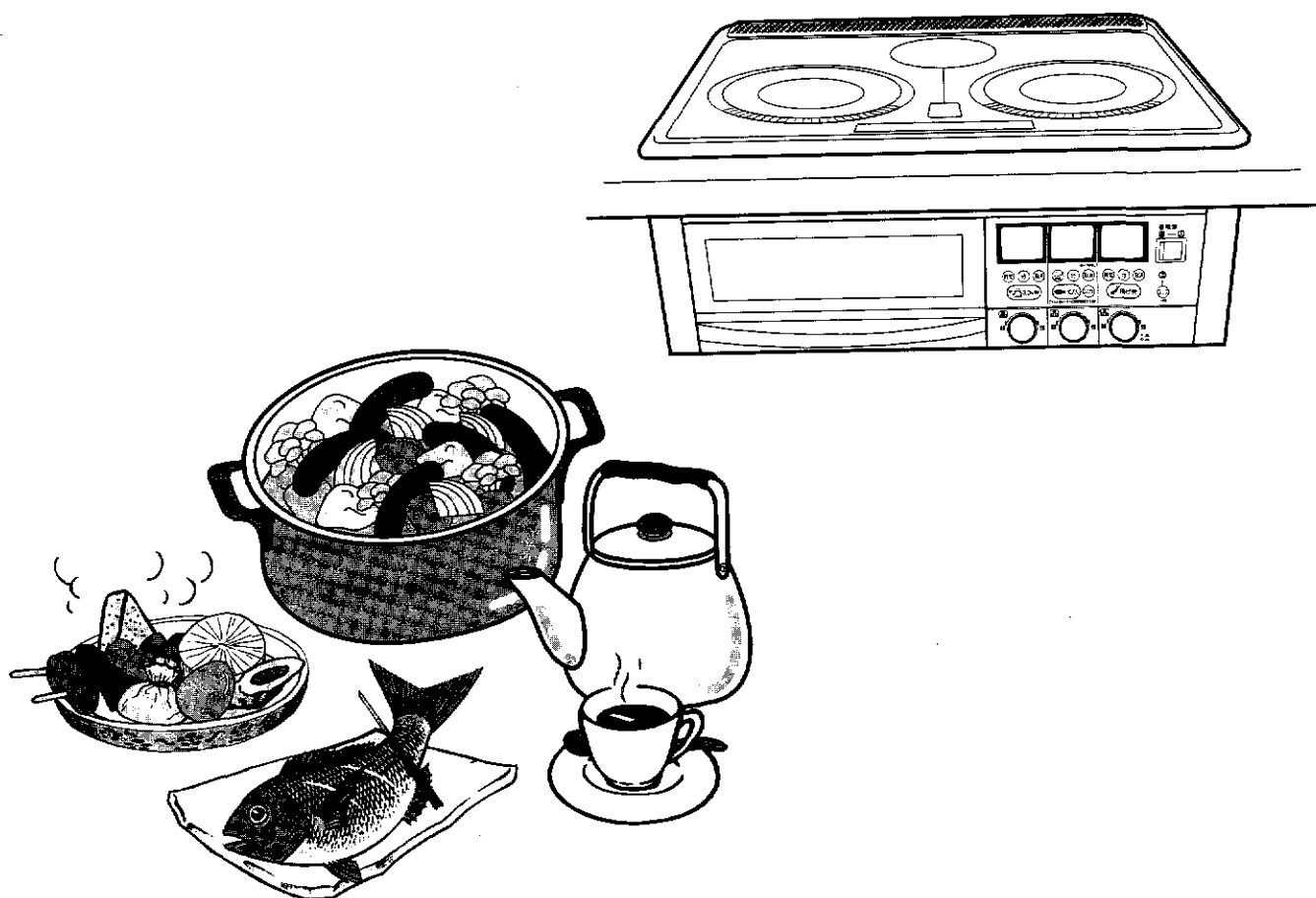
CORONA

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書 保証書付

品番 IH-330D
IH-330DSV

●このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
●安全にご使用いただくため、ご使用前にこの説明書をよくお読みのうえ、十分理解いただき正しくお使いください。
●この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管いただき、必要なときにお読みください。
●この取扱説明書の34ページが保証書になっています。
保証書に記載してあるお買い上げ日、販売店名などの記入、保証内容を確かめて保管してください。
●来客者などがこの商品を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
●本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求め先または、もよりの「お客様ご相談窓口」（別紙記載）にお問い合せください。
●工事説明書を工事店または、施工主から必ずお受け取りください。
●この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

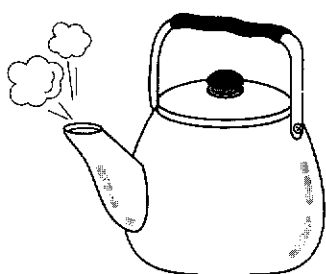
工事説明書　別添付

型式名	IH−330D

特長いろいろ

IHクッキングヒーター

湯沸かし専用 ハイパワー3kW（左IH）

湯を急いで沸かすときは（3.0kW）キーでハイパワー加熱。
トッププレート上に（3.0kW）表示ランプの搭載で、よりわかりやすい表示。

両面焼き 自動（オート）グリル

「姿焼き」「切身／干物」「つけ焼き」3種類のメニューを選ぶだけで焼き加減を自動コントロールして焼き上げます。また、焼き加減を見ながら手動で焼くこともできます。

水なしグリルで 下がるドアー式

グリル受け皿に水を張らない両面焼き水なしグリルで、表面はカラッと中はジューシーに焼き上げます。
また、グリル受け皿はフッ素樹脂加工で、サッとふくだけでお手入れ簡単。
さらに、ドアーを開けたら下がるドアー式。魚が取り出しやすく、やけど防止に配慮した構成です。

IHの火力に応じて 表示色が変化するパワーサイン

調理火力に応じてトッププレートの表示部が 赤⇔橙⇔緑 の3段階に変化して、調理火力が一目で確認できます。

高級イメージの トッププレートデザイン

お手入れがしやすい天面ガラスは、赤色ドットパターン印刷で、なべの置く位置が一目でわかる高級感あふれる耐熱ガラス製のトッププレートです。

操作がしやすい ダイヤル式火力調節

火力調節は、手になじみやすいダイヤル式操作で、ヒーター火力を調節。
トッププレートの表示やなべを見ながら楽に操作できます。
また、ダイヤル式調節つまみ外周部は、高級感あふれる光沢面カット仕上げです。

もくじ

ページ

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

IHクッキングヒーターの魅力

**IHクッキングヒーターは
火を使わない電磁誘導加熱方式
です。**

加熱のしくみは……

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系のなべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

特に注意していただきたいこと　（必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

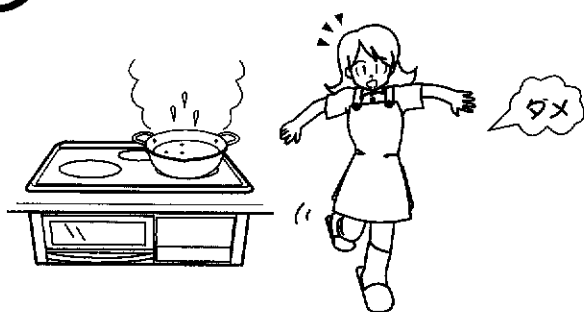
■表示の内容を無視して、誤った取り扱いをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

表示	内容
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が死亡または重傷を負う恐れがある』内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人がけがをしたり物的損害を受ける恐れがある』内容を示しています。

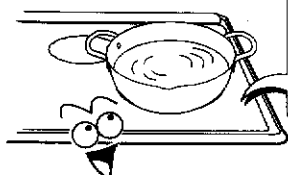
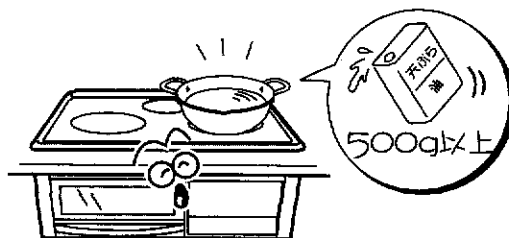
■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

絵表示	内容
	この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

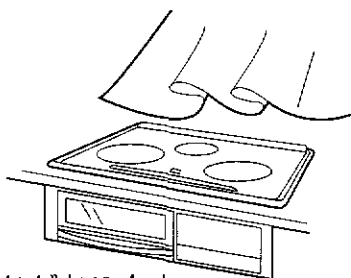
⚠警告

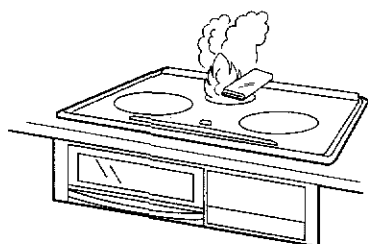
揚げ物調理中はそばを離れない

炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。
もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。

揚げ物調理には必ず付属の天ぷらなべを使う

右ヒーターの揚げ物キーを使うこと
底に凹凸や、そりのあるなべを使ったり、左ヒーターや後ヒーターを使いますと温度制御装置がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は500g以上で調理する

油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠警告

可燃物を近づけない

火災のおそれがあります。
- 新聞・雑誌・ふきん・カーテンなど燃えやすい物やスプレー缶、ベンジンなどを器具のそばに置いたり使用しないでください。。

トッププレートの上にカセットボンベや燃えやすい物を置かない

トッププレートの上に、カセットボンベやカセットボンベの入ったカセットこんろを置くと、ボンベが爆発し、火災の原因になります。
また、新聞紙・雑誌・ふきんなど燃えやすい物を置くと、こげたり燃えたりして火災の原因になります。

使用後は電源スイッチの「切」を確認する

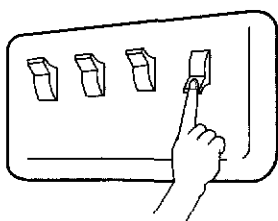
火災の原因になります。
- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

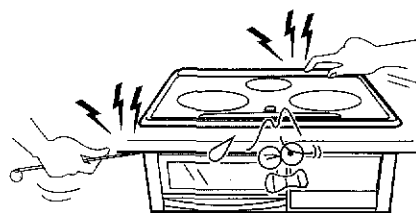
アース接続

アースを確実に取り付ける

- 故障や漏電の時に感電するおそれがあります。
- アースの取付けはお買い求め先にご相談ください。

幼い子供だけで使わせたり乳幼児にふれさせないまた、取り扱いの不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

吸・排気口カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

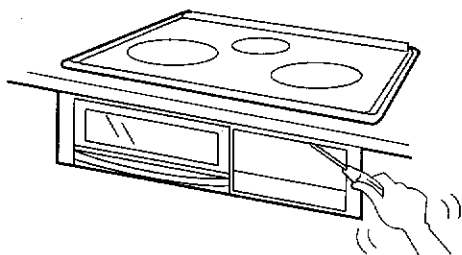
吸・排気口に指も入れない

感電や異常動作によるけがの原因になります。

特に注意していただきたいこと

（必ずお守りください!）

⚠警告

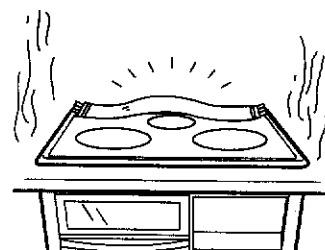
分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

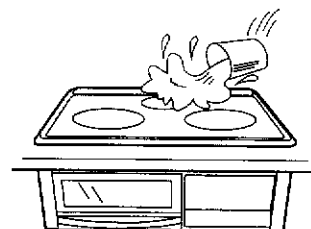
トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない

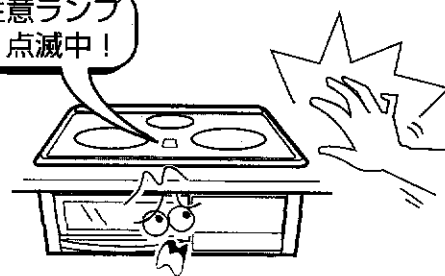
- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
  修理はお買い求め先にご相談ください。

排気口や吸気口はふさがない
（吸・排気口カバーはふさがない）

- ふさぎますと火災や故障の原因になります。

水ぬれ禁止

本体に水をかけない

本体内部の電気部品に水がかかり感電・ショート・故障の原因になります。

接触禁止

高温注意のランプが点灯、点滅中はトッププレートやその周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどをします。

⚠注意

缶詰やアルミ箔など なべ以外のものは載せない

缶詰やスプレー缶などの密閉容器は破裂して、けがややけどの原因になります。
アルミ箔や金属のスプーン・フォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

トッププレートの上で 直接調理しない

発火したり、異常動作をすることがあります。
※魚を焼いたり、しょうゆや汁などがたれる調理をしないでください。

なべを不安定な状態にしない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。
※フライパンの予熱などは長く加熱しないでください。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

異常加熱・異常動作によるやけどの原因になります。

心臓用ペースメーカーを お使いの方は、本製品の ご使用にあたって医師と よくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

なべ・なべの取ってなどの 高温部に触れない

やけどの原因になります。

トッププレートは使用後しばらくの間、なべの熱で熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてからおこなう

やけどの原因になります。

特に注意していただきたいこと

（必ずお守りください！）

⚠注意

揚げ物調理

他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

- 揚げ物調理は、必ず（揚げ物）キーでおこなう。

油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル調理

グリル受け皿にたまった脂、食品くずなどを掃除して使用する

温度検知が働かず調理物が発火することがあります。

- 続けて焼くときは、その都度たまった脂などを掃除してください。

使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。

- 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

とびらスイッチ穴に異物を入れない

本体の故障、感電の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切る

- 炎が消えるまでグリルとびらを引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- グリルとびら（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

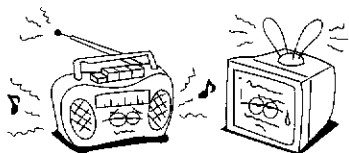
使用中、使用後しばらくはグリルとびらなどの高温部に触れない

やけどの原因になります。

使用後は必ずお手入れをする

食品くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

1 使用前に 使用上のお願い

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は3m以上離す

●雑音や誤動作の恐れがあります。

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

●磁力線により器具が故障する原因になります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

●キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が消える恐れがあります。

油の飛び散りを少なくするために

●材料をきちんと下ごしらえする。
●なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

みそ汁やカレー・シチューをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱する

●なべ底に沈んだみそ汁がはじける恐れがあります。
●カレーやシチューがとっ沸し、やけどやけがをしたり本体の故障の原因になります。

ふきこぼれに注意する

●やけど・けが・故障の原因になります。

グリル受け皿の前後を逆にしてセットしない

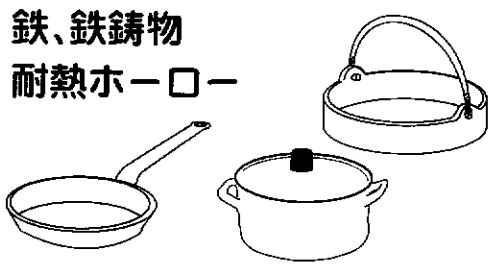
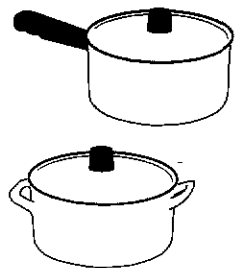
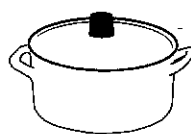
●グリルとびらが破損したり、グリルとびらの引き出しができなくなる原因となります。

グリルとびらを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない グリルとびらを引き出した状態で物を載せたり、上から強い力を加えない

●グリルとびらやグリル受け皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル受け皿にアルミ箔や市販のグリル石を入れない

●発煙・発火・やけどの原因になります。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

●なべ底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。

トッププレートに重いものをのせない

●トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になる恐れがあります。
●使用できる重さは、内容物を含めて各々20kgまでです。
●使用しないときも、重いものをのせないでください。

1 使用前に
使えるなべについて

- IHヒーター 材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。
  なべは、財団法人製品安全協会認定の(SG CH) (SG IH) (SG CH-IH) マークがついたなべをお勧めします。
- 後ヒーター IHヒーターで使えないアルミや銅なべが使えますが、火力は弱くなります。

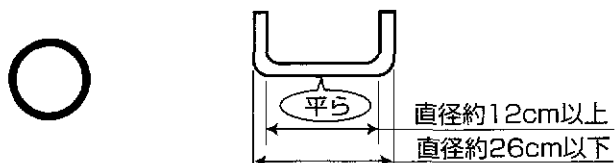
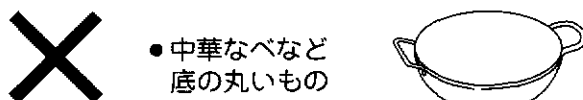
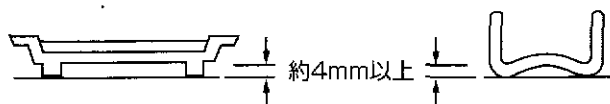
※種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。

なべの材質		IHヒーター	後ヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー		○	○
		●ホーローなべの種類(なべ底が薄いものなど)によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。	
ステンレス	有磁性ステンレス(18-0)	○	○
	一層なべ(18-8 ・ 18-10)	なべ底の厚さ ●0.8mm以下 0.8mm以上のものは火力が弱くなることがあります。 ○	○
		●1.5mm以上 火力が弱くなったり使えないものがあります。 △	
	多層鋼なべ(クラッドなべ)	種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。 ● 3層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。 △	○
アルミ 銅		×	○
耐熱ガラス 陶磁器(土なべ・セラミックスなべ)		●陶磁器製のなべ底に特殊な金属加工処理をしたなべは、器具が故障する原因になりますので使用しないでください。 ×	● 土なべの底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 ● 耐熱ガラスのなべは割れることがあります。 △

- 揚げ物には、 必ず付属の天ぷらなべをお使いください。 (13・20ページ)
- 使えるなべでも、材質やなべ底の厚み、直径・形状により、火力が弱くなります。

なべの形状

IHヒーター

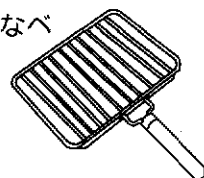
- 底が平らで直径約12～26cmのなべ

- 直径12cm未満
  （トッププレート中央の囲み以下）
- 中華なべなど
  底の丸いもの

- 約4mm以上のそりや脚があるもの

- なべ底の厚さが0.6mm以下のものは
  なべ底がそることがあります。

後ヒーター

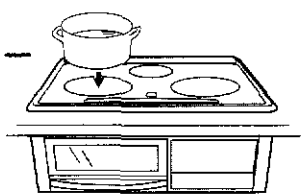
- 底が平らで厚手のなべが適しています。
- 直径18cm以下のなべが使えます。

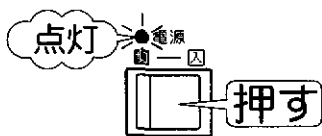
（IHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）

- 耐熱ホーロー以外のホーローなべ
- なべ底に凹凸があるなべ
  ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。

- ガス直火対応以外のなべ
- 直火用魚焼器（網）
  トッププレート損傷の原因になります。

なべの見分け方

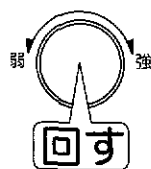
IHヒーターで使えるなべかどうかを見分ける簡単な方法

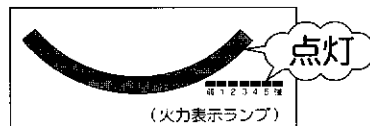
1 水を入れて なべを左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを入れる

- 電源ランプが点灯します。

3 左ヒーター調節つまみを押す

- 調節つまみが出る。
- 左ヒーター表示部が点灯します。

4 左ヒーター調節つまみを回す

- ヒーターに通電されます。

○ 使えるなべのとき

トッププレートの左ヒーター火力表示ランプおよび光るパワーサインが点灯。

確認したら、すぐに左ヒーター調節つまみを押して通電を切る。

- 使えるなべと見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

✕ 使えないなべのとき

トッププレートの左ヒーター火力表示ランプおよび光るパワーサインが点滅。なべ無し自動OFF機能が働き、なべは加熱されません。

- 約1分後にランプが消灯し、自動的に通電が止まります。

1 使用前に IHクッキングヒーターの機能

使い方15・16・17・18・19ページ

左ヒーター（IHヒーター）
2000W（湯沸かし3000W）

煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸す、湯を沸かすなどの加熱調理に使います。

※ （3.0kW）キーは、湯沸かし以外には使わないでください。沸とうしても自動的に通電は切れません。

調理タイマー
- 火力「3.0kW」・「強」～「2」までは1分～3時間までセットできます。

※3.0kWは、最大10分間しか作動しませんので、10分後の残り時間は、火力「強」で作動します。
- 火力「1」～「弱」までは1分～5時間までセットできます。

光るパワーサイン　左右ヒーターの火力に応じて3色に光り、加熱状態をお知らせします。

使い方23・24・25・26ページ

グリル（両面焼き・自動グリル）
1450W

水を入れない両面焼きグリルなので、カラッとこんがりおいしく焼き上げます。

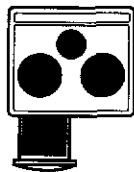
※自動グリルは、メニューに応じて火力・時間をマイコンがコントロールして、焼き上げます。

調理タイマー
- 1分～23分までセットできます。
- 切り忘れ防止機能を優先しますので、使用途中でのタイマーセットは調理経過時間によって最大設定時間が異なります。

※後ヒーターとの同時使用はできません。

高温注意 表示
使用後や電源を切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。
温度が下がると自動的に消灯します。
左右ヒーター、後ヒーター通電中は点灯します。
グリルヒーターは通電中でも点灯しません。

安全機能

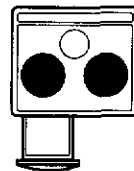
すべてのヒーターに働きます

■切り忘れ防止機能

切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。
- 左ヒーター・・・・・・約45分
- 右ヒーター・・・・・・約45分
- 後ヒーター・・・・・・約45分
- グリル・・・・・・・・・・約24分

（グリル操作キーを押したときから約24分後に作動します。）

■チャイルドロックキー（27ページ参照）

チャイルドロックキーを約2秒間押し続けると、🔑ランプが点灯しロックとなります。
小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

左右のヒーターに働きます

■温度過昇防止機能

調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■なべ無し自動OFF機能

なべを外すと火力表示ランプと光るパワーサインが点滅し、約1分後に通電を停止します。

使い方19・21・22ページ

後ヒーター（ラジエントヒーター）
1250W

発熱線で熱を発して加熱しますので、IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべが使えます。

調理タイマー
- 火力にかかわらず1分～99分までセットできます。

※グリルとの同時使用はできません。

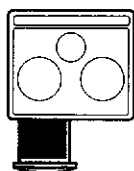
使い方15・16・19・20ページ

右ヒーター（IHヒーター）
2000W

煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸すなどの加熱調理、揚げ物調理に使います。

調理タイマー
- 火力「強」～「2」までは1分～3時間までセットできます。
- 火力「1」～「弱」までは1分～5時間までセットできます。

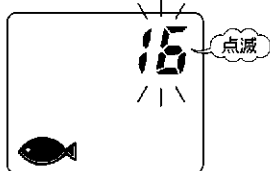
揚げ物温度の設定が140～200℃の範囲で7段階に調節できます。

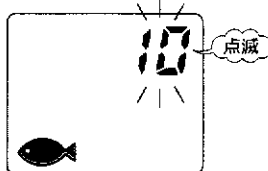
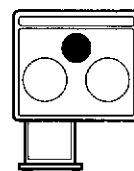
グリルに働きます

■グリルとびら開閉検知機能

グリルとびらが開いた状態では、自動的に通電を停止します。

（例：手動のとき）

■グリル受け皿高温検知機能

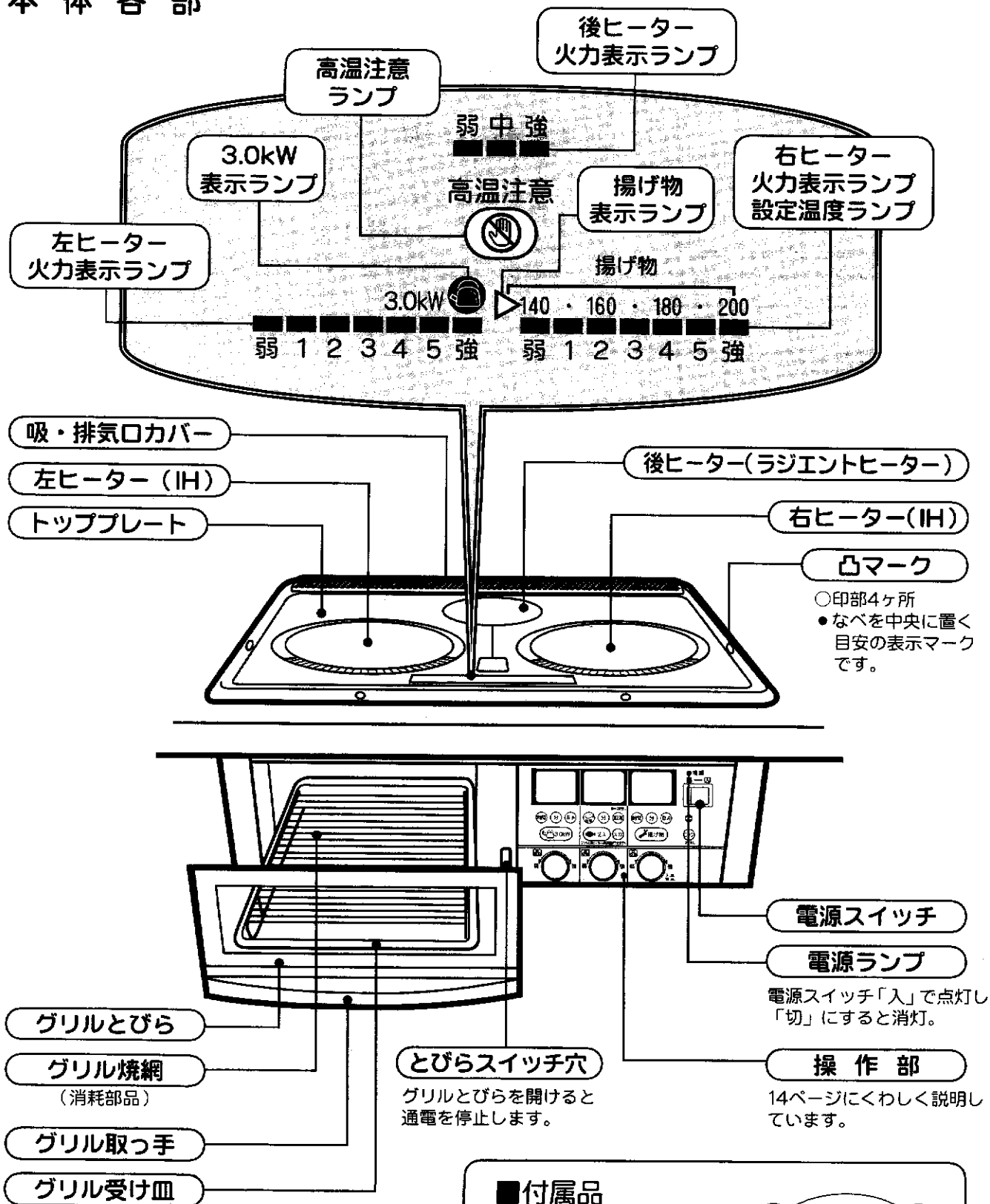
グリル受け皿の温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

■グリル異常高温検知機能

グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

後ヒーターに働きます

■後ヒーターロックキー
（27ページ参照）

取消キーを約2秒間押し続けると表示部に 🔑 マークが表示されロックとなります。

1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部

冷却ファンが回ると、前面から排気の温風が出ます。

■付属品

天ぷらなべ（1個）

- 揚げ物調理には必ず使用してください。

※必ず天ぷらなべに付属の注意書をお読みください。

- 揚げ物調理以外には使用しないでください。
（塗装がはがれる場合があります）

操 作 部

グリル自動キー
自動調理の設定と調理メニューの切り替えに使います。

グリル操作キー
グリル「入」「切」に使います。

タイマー合わせキー
タイマーの時間合わせに使います。(取消)はタイマー用です。

左ヒーター表示部
使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

グリル火力操作キー
グリルの火力調整に使います。自動調理時の焼き加減調節に使います。

後ヒーター・グリル表示部
後ヒーターまたはグリル使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

チャイルドロックキー
「切」以外の操作ができなくなります。ただし、後ヒーターのロック操作はできます。

チャイルドロックランプ
チャイルドロック設定で点灯し、解除すると消灯します。

右ヒーター表示部
使用中は液晶表示が光ってお知らせします。

左ヒーター調節つまみ
左ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

湯沸かし(3.0kW)操作キー
湯を沸かすときに使います。

3.0kW設定ランプ

後ヒーター調節つまみ
後ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

自動調理設定取消しキー
後ヒーターロックキー
タイマーの取消し以外に、自動調理の設定の取消し、および後ヒーターのロックとロック解除に使います。

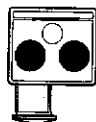
右ヒーター調節つまみ
右ヒーター「入」「切」と火力の調節に使います。

揚げ物操作キー
右ヒーターで揚げ物をするときに使います。

こんなときにアラームが鳴ります!

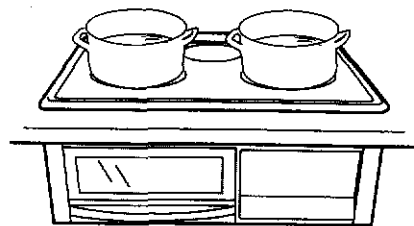
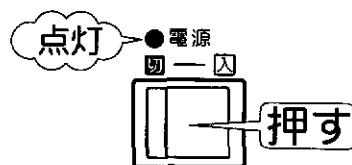
5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状 態 の 内 容	アラームの種類	状 態 の 内 容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー（4回）	エラー表示とともに鳴る
ピッ	左右ヒーター、後ヒーターの火力調整で、これ以上「弱」側に設定できないとき	ピー	タイマー時間終了のお知らせ グリル自動調理終了のお知らせ
ピピッ	左右ヒーター、後ヒーターの火力調整で、これ以上「強」側に設定できないとき	ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ ピピッ（5回）	揚げ物の設定温度に到達したとき

2 使いかた 左右ヒーター

◎左右ヒーター（IHヒーター）はなべを載せないと通電しません。
◎ご使用になるときは必ずヒーターの上になべを載せてから、
　ヒーターを「入」にしてください。

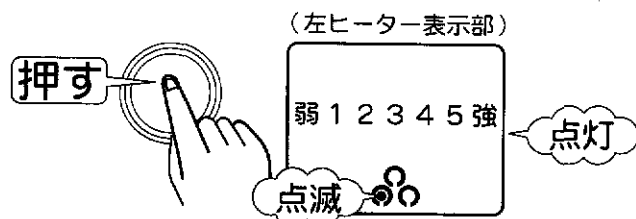
【例】左ヒーターを使うとき（右ヒーターを使うときも操作手順は同じです）

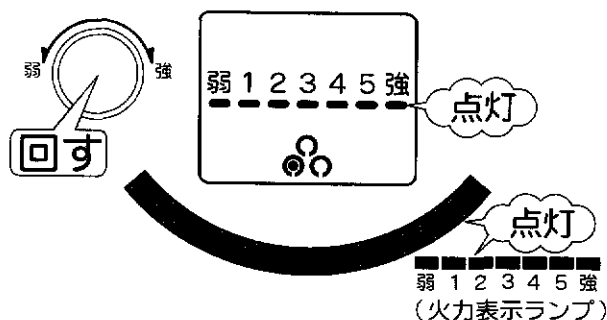
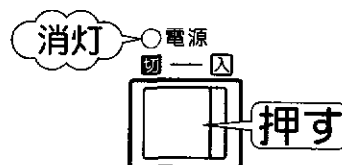
1 なべに水や材料を入れ、ヒーターの中央に置く

● 使えるなべ ⇨ 9・10ページ

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

▶光るパワーサインと火力表示ランプが点灯。
● 光るパワーサインは火力によってランプの色が変わります。（16ページをごらんください）

5 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

6 電源スイッチを「切」にする

お知らせ　電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。このとき部品故障を防ぐため、約30秒間ファンが回る場合があります。

火力の目安

表示	光るパワーサイン	火　　力		用　　途
強	赤色	強 火	2000W	●水を沸とうさせたり、だし汁などを煮立てるときに。 ●肉類を焼くときなどは強火で。
5			1450W	
4	橙色	中 火	1100W	●おでんなど煮汁が多く、たくさんの量を煮込むときに。 ●煮魚など中火で煮る調理に。卵料理などは少し弱めに。
3			800W	
2			500W	●カレー・ポタージュなど粘性のあるトロッとした煮込み調理に。 ●煮込み中は、材料を数回かき混ぜながらおこなってください。
1	緑色	弱 火	300W相当	
弱		とろ火	150W相当	●保温などに。

各ヒーターの同時使用について

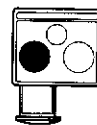
■各ヒーターを最大火力で同時に使用した場合、総消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力を自動的に制御します。
- 左ヒーターを最大火力で使用する場合は、右ヒーターの火力を下げてください。

お願い

- フライパンの種類によっては、高温になり過ぎて底面が赤熱して変形することがありますので、火力を下げてお使いください。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、油の温度が急激に上がり、油が発火する恐れがありますので、火力を弱めにして加熱し過ぎないように注意してください。
- ヒーターの火力が強い場合、なべ、やかんの形状などによっては振動したり、ふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがありますので注意してください。
- みそ汁などをあたため直すときは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。強火で急にあたためると、なべ底に沈んだみそ汁がはじける恐れがあり、やけどやけがの原因になります。

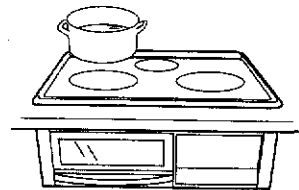
お知らせ

- 調理中、なべの種類によっては「ブーン」とか「ジー」という音がすることがありますが、故障ではありません。
- 左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがありますが、故障ではありません。

2 使いかた 湯を沸かす・左ヒーター

◎湯沸かしは、左ヒーターを使います。
◎湯沸かし専用のキーを押すと3000Wの火力で最大約10分使用できます。

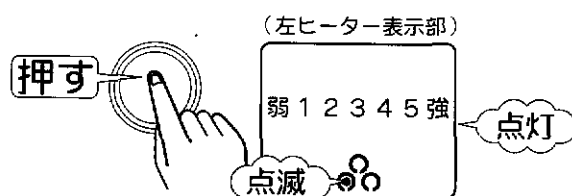
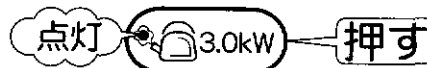
やかんでの湯沸かしや麺類をゆでるときの湯沸かしなどに便利です

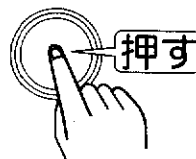
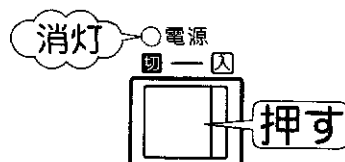
1 なべに水や材料を入れ左ヒーターの中央に置く

● 使えるなべ ⇨ 9・10ページ

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「左ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
● 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 (3.0kW) キーを押す

5 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び湯を沸かす

▶光るパワーサイン、火力表示ランプおよび3.0kW表示ランプが点灯。
※3.0kWは、約10分間使用しますと、安全のため火力が自動的に「強」に下がります。
※3.0kW調理中に (3.0kW) キーを押すと火力は「強」に下がります。再び3.0kWに上げるには (3.0kW) キーを押してください。
※沸とうしても、自動的に通電は切れません。
麺類をゆでるときなどは、沸とう後調節つまみで火力を「強」以下にして調理してください。

弱 強 回す 弱 1 2 3 4 5 強 点灯 点灯 3.0kW 点灯 弱 1 2 3 4 5 強 (火力表示ランプ)

6 調理が終わったら「左ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

7 電源スイッチを「切」にする

お知らせ 電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。このとき部品故障を防ぐため、約30秒間ファンが回る場合があります。

火力の目安

表　示	3.0kW	強	5	4	3	2	1	弱
光るパワーサイン	赤　色			橙　色			緑　色	
火　力	湯沸かし	強　　火		中　　火			弱火	とろ火
	3,000W	2,000W	1,450W	1,100W	800W	500W	300W相当	150W相当

※3.0kWを連続使用したときは、部品故障を防ぐため火力が抑えられて作動することがあります。

各ヒーターと「3.0kW」の同時使用について

■総消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力を自動的に制御します。（火力 3.0kW キーを押しても火力を上げられない場合があります。）

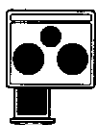
- 左右ヒーターと後ヒーターまたはグリルを同時使用する場合は、左ヒーターの火力が「5」になります。
- グリルと左ヒーターを同時使用する場合は、左ヒーターの火力が「強」になり3.0kWは使えません。
- 右ヒーターの揚げ物調理と左ヒーターを同時使用する場合は、左ヒーターの火力が「強」になり3.0kWは使えません。
- 右ヒーターと左ヒーターを同時使用する場合で、左ヒーターの 3.0kW を使用するときは、初めに右ヒーターを作動させ火力を「5」以下にしてから、左ヒーターを作動させて 3.0kW キーを押してください。
  ※右ヒーターの火力が「強」では、3.0kWは使えません。また、左ヒーターの3.0kW作動中に右ヒーターを作動させると、左ヒーターの火力が「強」になります。

お願い

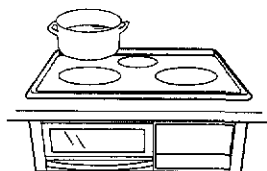
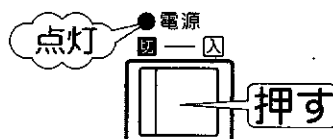
- 「3.0kW」で焼き物・炒め物をしないでください。
  火力が強すぎるため少量の食品を調理する場合、なべやフライパンが赤熱して変形することがありますので、火力を下げてお使いください。
- 湯を沸かすときは、沸とうしたら、すぐに火力を下げてお使いください。
  火力が「3.0kW」のままで食材を入れると、火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれる場合があります。
  また、水量が0.5L以下の場合、水がなくなり空焚きになってしまうことがあります。

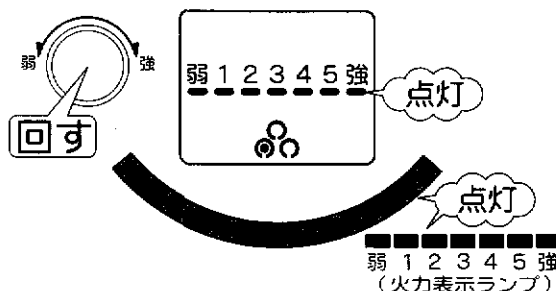
お知らせ

- 火力「3.0kW」で使っているとき、なべの種類によっては「ブーン」とか「ジー」という音が少し大きくなりますが、故障ではありません。
- 器具の温度が上がり過ぎたときは、部品故障を防ぐため 3.0kW キーを受け付けない場合があります。

2 使いかた タイマー

◎タイマーは、全てのヒーターに設定できます。グリルの設定は26ページをごらんください。
◎タイマーの設定時間は、使用するヒーターおよび火力によって異なります。
◎加熱中も火加減調節・タイマー時間の設定や変更ができます。

【例】左ヒーターを使うとき（右ヒーター、後ヒーターを使うときも操作手順は同じです）

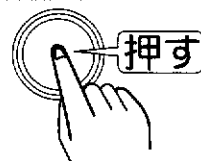
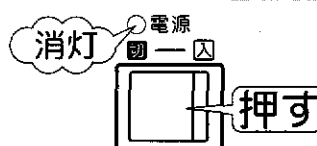
1 なべに水や材料を入れ
左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

3 「左ヒーター調節つまみ」を押す
▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

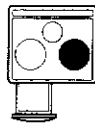
4 「左ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する
▶光るパワーサインと火力表示ランプが点灯。
●光るパワーサインは火力によってランプの色が変わります。
（16ページをごらんください。）

5 (時間)(分)キーで時間をセットする
（後ヒーターは(分)キーでセットする）
▶設定した時間の表示をします。
▶残り時間は1分刻みで減ります。
1分以下は秒表示に変わります。
▶タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。
▶10秒間 点滅してバックライトが消灯します。

点滅
残り 1:10
弱 1 2 3 4 5 強
点灯
0
消灯

ヒーター	火力	セットできる時間
左右ヒーター	強～2	1分～3時間
	1～弱	1分～5時間
（左ヒーター）	3.0kW	1分～3時間
後ヒーター	強・中・弱	1分～99分

(時間)……1時間刻み
※後ヒーターには(時間)キーがありません。
(分)……1分刻み
●押し続けると10分単位で早送りができます。
(取消)……タイマーを取消すときに押す。

6 調理が終わったら「ヒーター調節つまみ」を押し込む

7 電源スイッチを「切」にする

電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。
このとき部品故障を防ぐため、約30秒間ファンが回る場合があります。

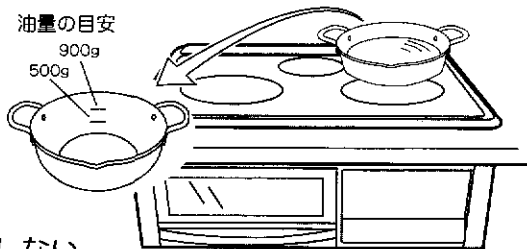
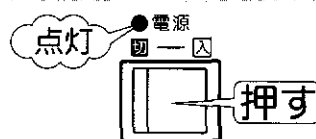
2 使いかた 揚げ物・右ヒーター

◎揚げ物は右ヒーターを使います。
◎油量が少なかったり、鍋底に凹凸や、そりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になりますので使わないでください。
◎トッププレートが熱いときに操作をすると、予熱完了アラームが設定温度以外で鳴ることがあります。（トッププレートを冷ましてから操作をしてください）

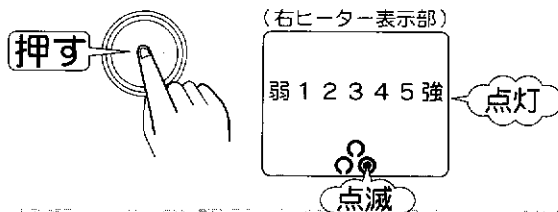
1 付属の天ぷらなべに油約900g（約1L）を入れ、右ヒーターの中央に置く

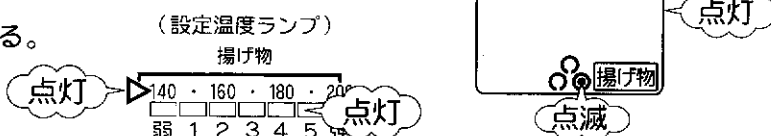
- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g（0.56L）未満の油では調理しない。
  油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり発火の原因になります。
- なべ底が2㎜以上そっていたり、変形したなべで調理しない。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

点灯 電源 切—入 押す

3 「右ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 揚げ物 キーを押す

▶設定温度は自動的に「180」に入る。
- 表示部へ 揚げ物 を表示します。

5 「右ヒーター調節つまみ」を回して温度を選ぶ

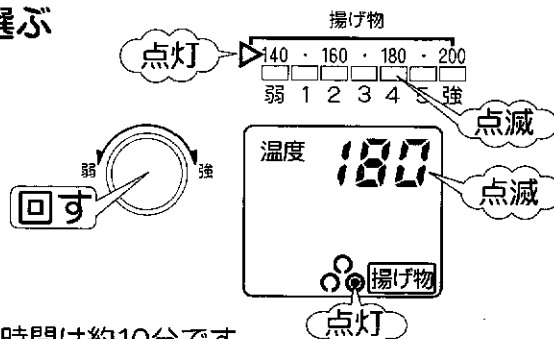
▶光るパワーサインと設定温度ランプが点灯。
- 光るパワーサインは設定温度によってランプの色が変わります。

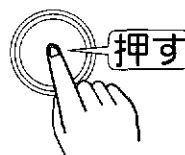
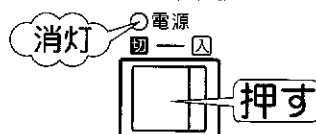
赤色……設定温度200℃～190℃
橙色……設定温度 180℃～160℃
緑色……設定温度 150℃～140℃

揚げ物 点灯 140 · 160 · 180 · 200 弱 1 2 3 4 5 強 点滅

回す 弱 強 温度 180 点滅 揚げ物 点灯

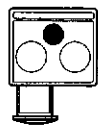
- 設定温度になるとアラームが鳴り設定温度ランプと表示が点滅から点灯に変わります。

※180℃に合わせたとき、設定温度になるまでの目安時間は約10分です。
付属の天ぷらなべで、油900g（約1L）を入れた場合の時間で、油の量により時間は異なります。

6 調理が終わったら「右ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

7 電源スイッチを「切」にする

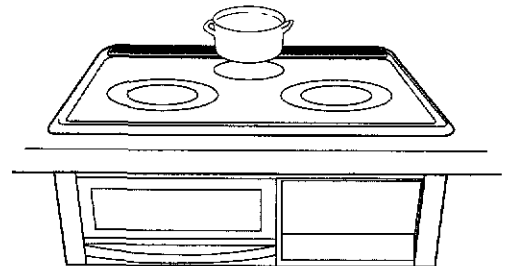
お知らせ　電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。このとき部品故障を防ぐため、約30秒間ファンが回る場合があります。

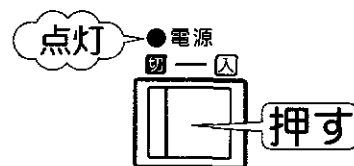
使いかた

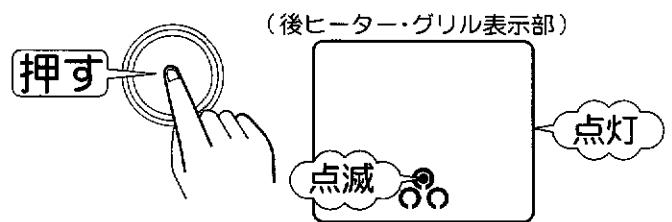
2 使いかた 後ヒーター

◎IHヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときなどに使います。
◎後ヒーター（ラジエントヒーター）を「入」にすると約4秒で赤熱し、熱くなりますので注意してください。

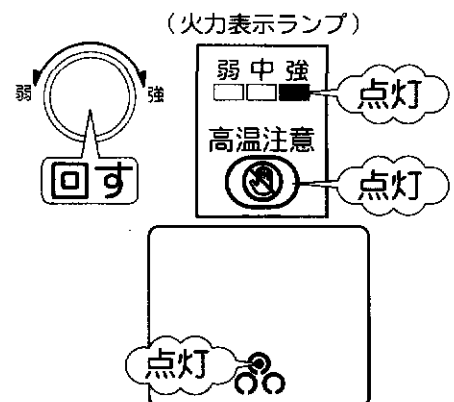
後ヒーターとグリルは同時には使用できません

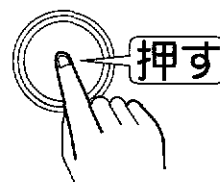
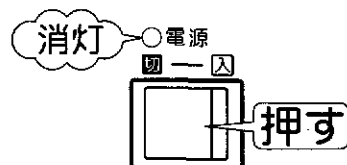
1 なべに材料を入れ後ヒーターの中央に置く

- なべ底が平らで厚手なべが最適です。
- 中央部凹が1ミリ以下のものが適しています。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「後ヒーター調節つまみ」を押す

▶調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

4 「後ヒーター調節つまみ」を回して火力を選び調理する

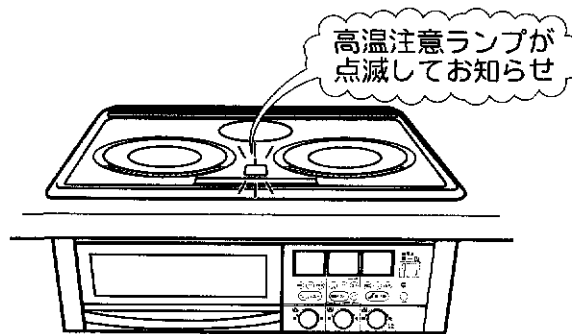
▶火力表示ランプが点灯。

5 調理が終わったら「後ヒーター調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が切れます。

6 電源スイッチを「切」にする

火力の目安

表示	火　　　力
強	１２５０Ｗ
中	５００Ｗ相当
弱	３５０Ｗ相当

●火力調節はヒーターの入・切によって自動的に温度コントロールをするため、ヒーターが赤く点灯したり、消えたりしますが故障ではありません。

お知らせ

●後ヒーターを使わないときにロックする「後ヒーターロック」ができます。（27ページをごらんください。）
●電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。
●やけどを防ぐため、お手入れはトッププレートが冷えてからしてください。

使いかた

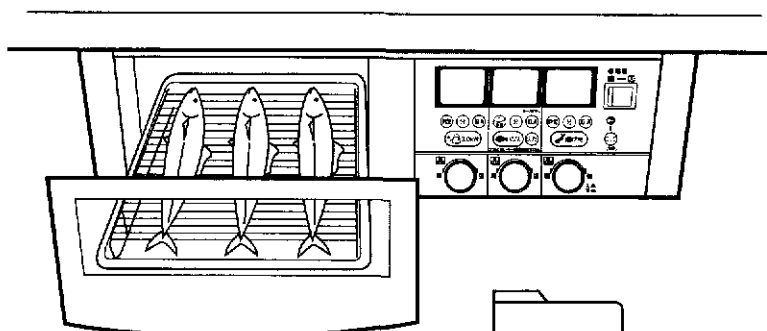
2 使いかた グリル・自動で焼く

◎グリル受け皿を引き出すときは、水平にゆっくりと止まるまで引き出してください。

グリルと後ヒーターは同時には使用できません

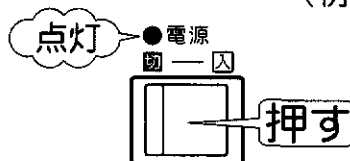
1 グリル受け皿にグリル焼網をセットして魚を載せる

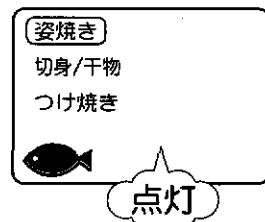
- 通常はグリル受け皿に水を入れる必要はありません。脂分が多く煙が出やすい魚（さんま等）は、グリル受け皿にコップ1杯の水（約200ml）を入れてご使用になると煙が少なくなる場合があります。
- 連続してご使用になる場合は、必ずグリル受け皿の汚れをきれいにする。
- グリル焼網の中央に調理物を載せてグリルとびらを奥まで確実に閉める。

閉める
器具本体
グリルとびら

（ご注意）グリルとびらが開いた状態では通電しません。

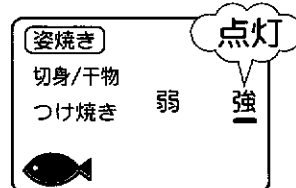
2 電源スイッチを「入」にする

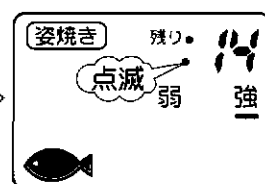
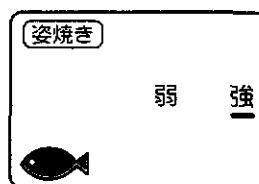
▶電源ランプが点灯。

（例：姿焼き「強」で焼くとき）

3 （自動）キーを押してメニューを選ぶ

- メニューは自動的に［姿焼き］に入る。
- 押すごとにメニューが変わる。

4 （火力）キーで焼き加減を選ぶ

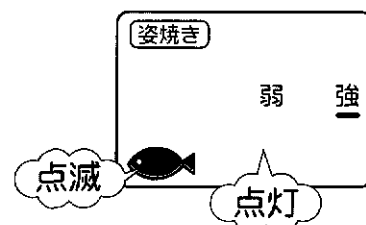
- 押すごとに焼き加減が変わる。

※各メニューとも焼き加減は標準（ランプ消灯）に入る。

5 （切/入）キーを押して調理する

- 各メニューの設定温度に達すると、残り時間を表示します。

（お願い）グリル使用時は、必ず換気扇を使用してください。

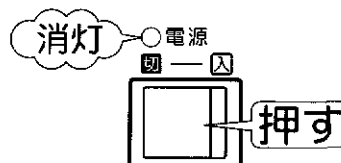
調理中にグリルとびらを開けた場合

- ●マークが点滅し加熱は一時停止します。
- グリルとびらを閉めると自動的に継続します。
- 焼き色がうすくなる場合があります。

※グリルとびらを1分以上開けた場合はアラーム（ピーピーピーピー）が鳴り自動的に全ての動作が停止します。

6 調理が終わったら魚を取り出す

- 調理が終了するとアラームが鳴り、自動的に電源が切れる。
- 10秒間 0 点滅してバックライトが消える。
- ドアーを開けると全ての表示が消える。

7 電源スイッチを「切」にする

※電源を切ってもグリル内の温度が高温のため5分間はファンが回ります。

メニューと焼き加減調節

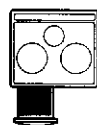
- 魚の種類と大きさなどにより、3つの「自動メニュー」と焼き加減「標準・強・弱」から選んでください。
- 詳しくは、付属のクッキングブックを参照してください。

- グリル庫内の温度が異常に高くなると、安全装置が働きヒーターの通電が切れる場合があります。
- グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分を必ず捨ててご使用ください。
- 調理直後にグリルとびらを引き出すと、冷却ファンの風にあおられた煙が前面に出ます。特に脂分の多い魚の場合は、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。

⚠注意

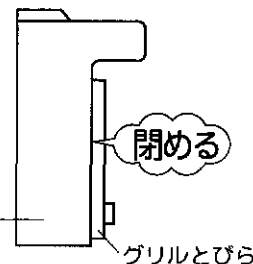
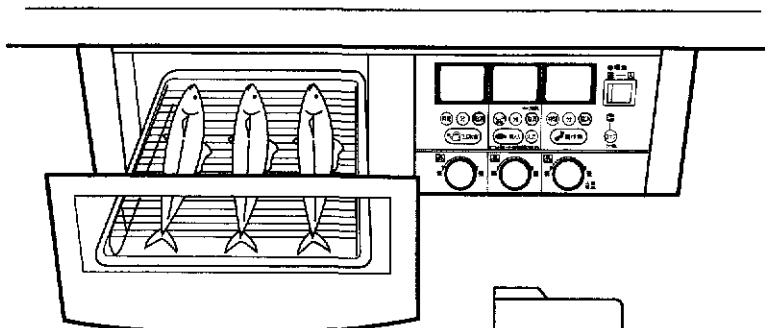
- 使用中・使用後しばらくは高温になっているため、グリルとびらに触れないでください。グリル受け皿を取外すときは、グリルとびらと一緒に取外してください。グリル受け皿のみを取外すと、グリルとびらが落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。
- グリル部を取外すときは、両手で持って取外してください。

お知らせ はじめてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

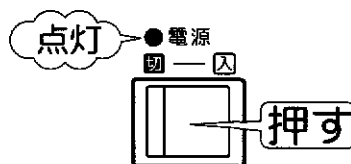
2 使いかた グリル・手動で焼く

◎グリル受け皿を引き出すときは、水平にゆっくりと止まるまで引き出してください。

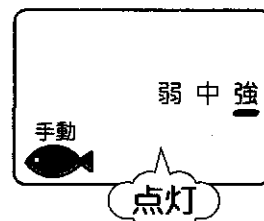
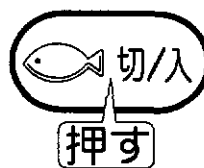
グリルと後ヒーターは同時には使用できません

1 グリル受け皿にグリル焼網をセットして魚を載せる

- 通常はグリル受け皿に水を入れる必要はありません。脂分が多く煙が出やすい魚（さんま等）は、グリル受け皿にコップ1杯の水（約200ml）を入れてご使用になると煙が少なくなる場合があります。
- 連続してご使用になる場合は、必ずグリル受け皿の汚れをきれいにする。
- グリル焼網の中央に調理物を載せてグリルとびらを奥まで確実に閉める。

（ご注意）グリルとびらが開いた状態では通電しません。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 （切/入）キーを押す

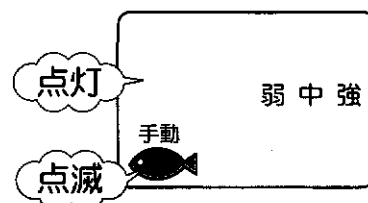
- 火力は自動的に「強」に入る。

4 （火力）キーで火力を選び調理する

- 押すごとに火力表示ランプが移動する。

→ 強 ▶ 中 ▶ 弱 ┘

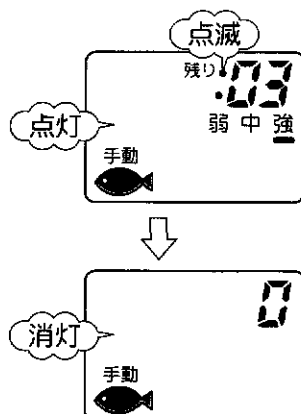
調理中にグリルとびらを開けた場合

- マークが点滅し加熱は一時停止します。
- グリルとびらを閉めると自動的に継続します。
- 焼き色がうすくなる場合があります。

※グリルとびらを3分以上開けた場合はアラーム（ピーピーピーピー）が鳴り自動的に全ての動作が停止します。

タイマーを使う場合

(分)キーで時間をセットする

▶設定した時間の表示をします。
▶残り時間は1分刻みで減ります。1分以下は秒表示に変わります。

▶タイマーが終了するとアラームが鳴り、自動的に通電が切れます。
▶10秒間 0 点滅してバックライトが消灯します。

● セットできる時間　1分～(最大)23分
(分)……1分刻み
(取消)……タイマーを取り消すときに押す。

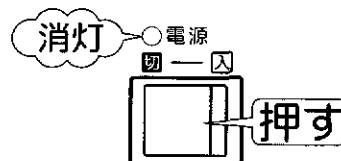
● 使用途中でタイマー設定や時間の変更をする場合は、セットできる最大時間が変わります。
セットできる時間は、23分から調理経過時間を差し引いた時間となります。
(例) 使用開始して10分後にタイマーの設定や変更をしたとき
● セットできる時間⇨1分～13分

5 調理が終わったら

キーを押す

▶ヒーターの通電が切れます。

6 電源スイッチを「切」にする

※電源を切ってもグリル内の温度が高温のため5分間はファンが回ります。

火力の目安

表示	火　力
強	１４５０W
中	１０００W相当
弱	８５０W相当

● 調理中は、火加減調節機能でヒーターがついたり消えたりしますが故障ではありません。
● 調理中でも火力の変更はできます。

● グリル使用時は、グリル受け皿にたまった脂分を必ず捨ててご使用ください。
● 調理直後にグリルとびらを引き出すと、冷却ファンの風にあおられた煙が前面に出ます。特に脂分の多い魚の場合は、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。

⚠注意

● 使用中・使用後しばらくは高温になっているため、グリルとびらに触れないでください。
グリル受け皿を取外すときは、グリルとびらと一緒に取外してください。
グリル受け皿のみを取外すと、グリルとびらが落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。
● グリル部を取外すときは、両手で持って取外してください。

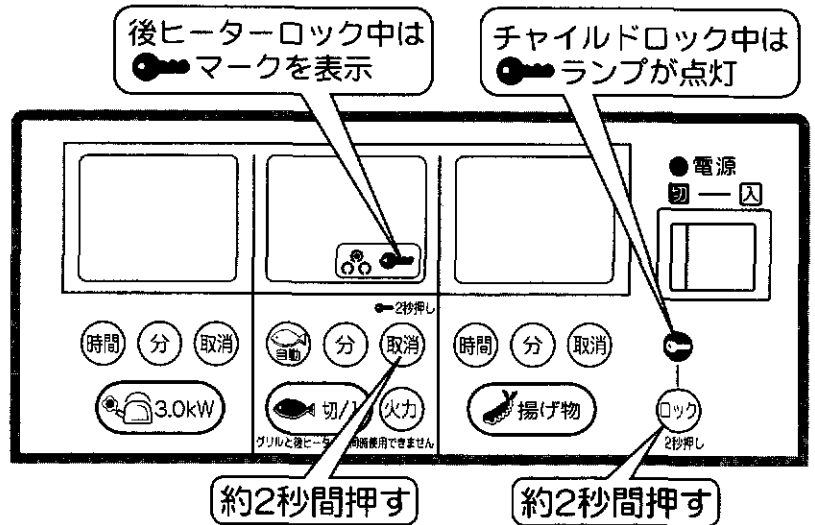
(お知らせ) はじめてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

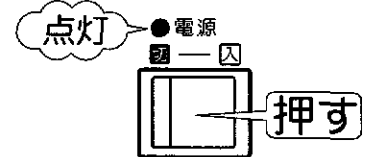
使いかた
2 チャイルドロック・後ヒーターロック

チャイルドロック

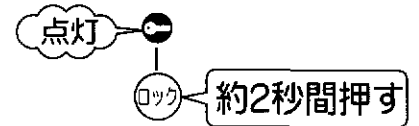
◎チャイルドロックは、小さなお子様のいたずら防止のときなどに使います。
◎使用していないとき、チャイルドロックを設定すると全てのヒーターへの通電ができなくなります。
◎使用中チャイルドロックを設定すると各ヒーターの「切」、電源スイッチでの「切」操作以外は、操作できなくなります。

後ヒーターロック

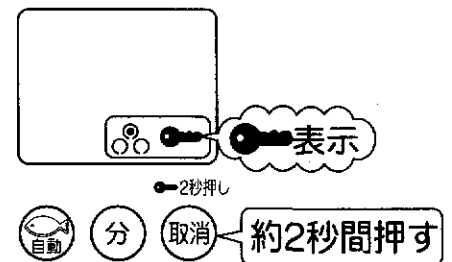
◎後ヒーターロックは、やけどや誤操作を防止するときなどに使います。
◎後ヒーターロックを設定すると、後ヒーターのみ使用できなくなります。

ロックをするとき

1　電源スイッチを「入」にする

2　●チャイルドロックは ロック キーを約2秒間押す

- 🔑が点灯します。
- 調理中でもチャイルドロックの操作ができます。
- ロック中でも調理が終了して「ヒーター調節つまみ」や 切/入 キーを押した場合は、ヒーターへの通電が切れます。

点灯
ロック
約2秒間押す

●後ヒーターロックは 取消 キーを約2秒間押す

- 🔑を表示します。

※後ヒーター使用中には、ロックの設定ができません。
　チャイルドロックをしていても、後ヒーターのロック操作はできます。

チャイルドロック、後ヒーターロックとも、電源スイッチを「切」にしてもロックは解除されません。

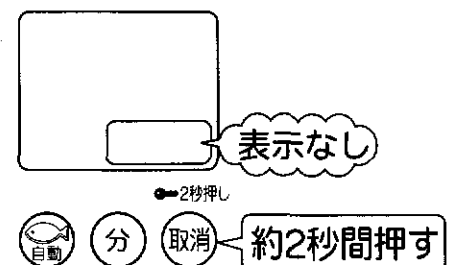
ロックを解除するとき

電源スイッチが入っていないと解除できません。

●チャイルドロック解除は ロック キーを約2秒間押す

- 点灯していた🔑マークが消えます。
　後ヒーターロックは解除されません。

●後ヒーターロック解除は 取消 キーを約2秒間押す

- 表示していた🔑マークが消えます。

お手入れ

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

⚠注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えてからおこなってください。
- 油汚れは、うすめた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませて、ふき取ってください。
- タワシ、金属タワシやベンジン、シンナーは使用しないでください。（表面を傷つけます）
- 排気口に水が入らぬよう注意してくだい。
- お手入れは、ご使用のたびにおこなってください。

吸・排気口カバー

- 本体から外し、水洗いをした後、乾いた柔らかい布で水気を拭き取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

トッププレート

- 固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
- 酸性、アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。
- セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に摩耗する場合があります。
- 取りにくい汚れの場合は、液体クレンザー(クリームタイプの磨き粉・ジフなど)をつけて布でふき取ってください。

操作部

- 乾いたやわらかい布で拭き取る。
- 取れにくい汚れは、うすめた中性洗剤で拭き取り、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分を拭き取ってください。

グリル

■グリル庫内
- グリル部品を取出し、庫内の汚れを拭き取る。
- 庫内の汚れがひどいときは、しぼったふきんで軽く拭き取ってください。
- 強く拭きますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。(フッ素樹脂加工がはがれることがあります。)
- 庫内底面に脂分がたまっていると、発火の恐れがあります。

■グリル焼網（フッ素樹脂加工）
- 水に漬け、汚れを水で湿らせてからスポンジで洗う。
- 強い力を加えて洗いますと、変形したりフッ素樹脂加工がはがれることがありますのでご注意ください。

■グリルとびら・グリル受け皿（フッ素樹脂加工）
- 庫内から取出し、グリル受け皿にたまった脂分などを捨てる。
- 分解してスポンジで洗う。
- グリル受け皿は、強い力を加えて洗いますと、フッ素樹脂加工がはがれることがありますのでご注意ください。

天ぷらなべ(付属品)

1 うすめた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
- たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。

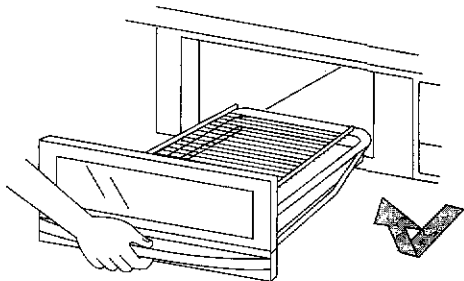
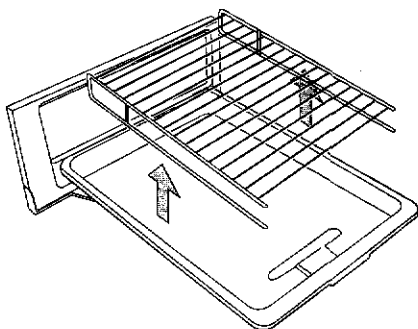
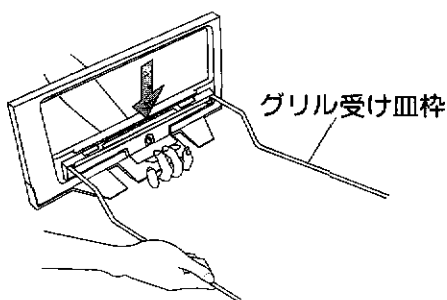
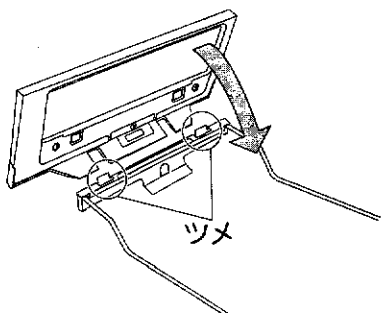
2 なべ底や外側の異物や汚れを取る。
- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。

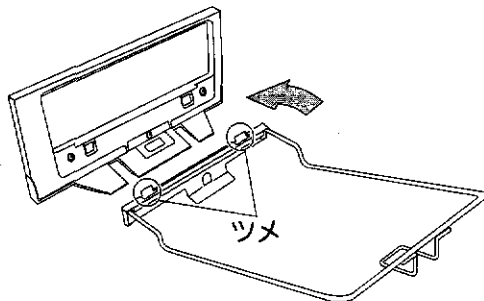
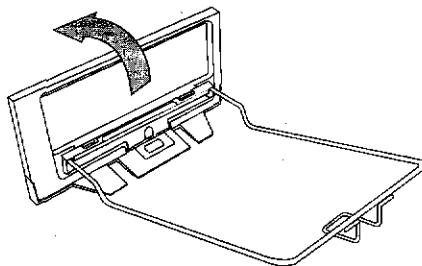
3 洗い終わったら水気を切り、乾いたらなべの内側に軽く食用油を塗ります。

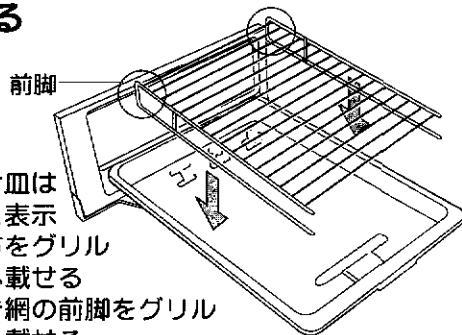
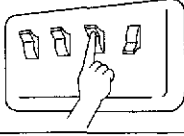
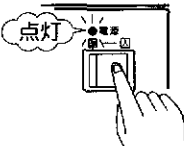
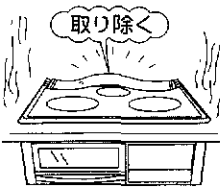
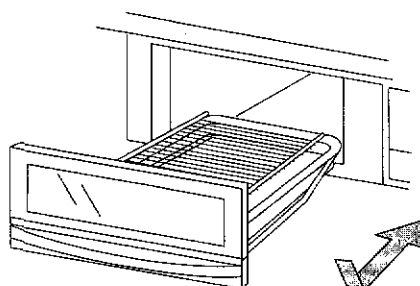
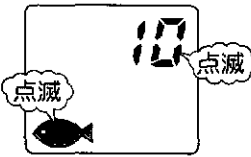
安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

グリル部の取外し・取付け

取外し

1 止まるまで水平に引き出し斜め上に引き上げて外す

2 グリル焼網とグリル受け皿を外す

3 グリル受け皿枠の下側に手を回しグリルとびらのバネを押さえる

4 グリルとびらをグリル受け皿枠側に倒すようにすると、グリル受け皿枠の左右のツメが外れる

取付け

1 グリル受け皿枠の左右のツメをグリルとびらに差し込む

2 グリルとびらを矢印方向にカチッと音がするまで動かす

3 グリル受け皿とグリル焼網を載せる

- グリル受け皿は「テマエ」と表示してある方をグリルとびら側へ載せる
- グリル焼き網の前脚をグリルとびら側へ載せる

4 斜め上からはめ込み奥まで押す

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、お買い求め先にご連絡ください。

症　状	原　因	処　置
調節つまみまたはキーを押しても通電しない。	●専用回路のブレーカーが落ちている。	●ブレーカーを入れる。
	●電源スイッチが「切」になっている。	●電源スイッチを「入」にする。（点灯）
左右ヒーター（IHヒーター）で調理中、火力ランプおよび光るパワーサインが点滅している。	●吸・排気口カバーがふさがれている。	●吸・排気口カバーをふさいでいるものは取り除く。 ●吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除く。（取り除く）
左右ヒーター（IHヒーター）で調理中、火力ランプおよび光るパワーサインが点滅し、約1分後に消灯する。	●なべをのせていない。	●なべをのせる。
	●IHヒーターで使えないなべをのせている。	●IHヒーターで使えるなべに入れ替える。
	●使用中になべを外した。	●なべをIHヒーター中央へのせる。
	●使用中になべの位置が大きくずれた。	●なべをIHヒーター中央へ置き直す。
後ヒーターまたはグリルが使えない。	●後ヒーターとグリルを同時に使おうとしている。	●同時に使えないので、どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方を使う。
使っている途中で、ピーピーピーピーとアラームが4回鳴り通電が切れた。	●切り忘れ防止機能が働いています。（各ヒーターには、一定時間経過すると自動的に通電を停止する機能が設けられています） 右ヒーター：約45分　後ヒーター：約45分 左ヒーター：約45分　グ　リ　ル：約24分	●もう一度、ヒーター「入」操作より始めます。
左ヒーターの3.0kWが使用できない。	●右ヒーターの火力「強」と同時に使おうとしている。	●右ヒーターと同時に使用する場合は、先に右ヒーターの火力を「5」以下で作動させた後、3.0kWを使用する。（18ページを参照してください）
	●左ヒーター・右ヒーター・後ヒーターを同時、またはグリルを同時に使おうとしている。	●3.0kWとの同時使用はできません。この場合は、3.0kW単独で使用する。（18ページを参照してください）
左ヒーターの3.0kWを使用途中に表示ランプが消える。	●使用時間が10分を超えた。	●もう一度、（3.0kW）を押す。
	●炒め物や油調理をしたため、なべ底温度が120℃を超えた。	●炒め物や油調理は、3.0kWでしないで、火力「強」以下で調理する。

3 点検・お手入れ、他 故障かな？と思ったら

症　状	原　因	処　置
使っている途中で火力感がなくなった。	●炒め物調理などして、なべ底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。	●そのままご使用ください。なべ底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
左右ヒーター(IHヒーター)使用中なべから音がする。	●なべの種類により、磁力線がなべ自体を振動させるため、その振動で発生するものです。 異常ではありません。	●なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まることがあります。
電源スイッチ「切」にしても音がする。	●器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音です。 異常ではありません。	●そのままにしておきます。 しばらくすると自動的に止まります。
後ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。 また、赤くなったり消えたりする時間の間隔が一定でない。	●トッププレートの温度が上がり過ぎないようコントロールしているためです。 ●弱火・中火でご使用のときは、ヒーターの入・切を自動でおこない火力をコントロールしているためです。 故障ではありません。	●そのままご使用ください。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	●グリル受け皿高温検知機能が働いています。 グリル受け皿の温度が異常に上昇したためです。 ●市販のグリル石などをグリル受け皿に敷いている。	●グリルが空焼き状態になっていないか確認ください。 ●温度が充分下がってからご使用ください。 ●グリル石などを取り除く。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	●グリル異常高温検知機能が働いています。 グリル庫内で発火などが起り、温度が異常に上昇したためです。	●つぎの処置をしてください。 ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側(グリル排気部)を、ぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリルとびらを開けない ④炎が消え、温度が充分下がってからグリル庫内を掃除する

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い求め先にご連絡ください。

- 上記に記載してない火力表示ランプの点滅および液晶表示部に2桁数字の点滅が発生した。(揚げ物設定温度表示時は除く。20ページを参照してください。)
- トッププレートのひび割れなどが発生した。
- 使用中やグリル使用直後に冷却ファンが回らなくなった。

アフターサービス

保証書と保証について

●この取扱説明書の34ページが保証書になっています。
保証書は、お買上げの販売店名・お買上げ年月日などの記入を確認のうえ、内容をよくお読みいただいたあと、大切に保管してください。
●保証期間は、お買上げ日より1年間です。

修理を依頼されるときは

●30～31ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご連絡ください。
1.型式名、品番及び故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
2.ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）
●保証期間中の修理
保証書の記載内容により、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。
くわしくは、保証書をごらんください。
●保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
くわしくは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

●このIHクッキングヒーターの補修用性能部品は製造打切り後、6年間保有しています。
●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問合せ

●修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店またはもよりの「お客様ご相談窓口」（別紙）にお問い合せください。

仕様

品名			IHクッキングヒーター	
品番			IH-330D	IH-330DSV
電源			単相200V（50-60Hz共用）	
消費電力			4800W	
消費電力	右ヒーター		2000W（150W相当～2000W・7段階調節）	
消費電力	左ヒーター		3000W(湯沸かし)・2000W（150W相当～2000W・7段階調節）	
消費電力	後ヒーター		1250W（350W相当～1250W・3段階調節）	
消費電力	グリル		1450W（850W相当～1450W・3段階調節）	
消費電力	待機時電力		0.5W以下（電源スイッチ「切」の状態（ロック時を除く））	
大きさ（約）			幅598mm×奥行558mm×高さ237mm	
グリル焼網	大きさ（約）		幅220mm×奥行283mm	
グリル焼網	ヒーターまでの高さ(約)		62mm	
質量（約）			20kg	
付加機能	揚げ物温度調節(約)		140～200℃・7段階調節（右ヒーター）	
付加機能	調理タイマー	左右ヒーター	火力：「強」～「2」…………1分～3時間	
付加機能	調理タイマー	左右ヒーター	火力：「1」～「弱」…………1分～5時間	
付加機能	調理タイマー	（左ヒーター）	火力：3.0kW ……………… 1分～3時間	
付加機能	調理タイマー	後ヒーター	火力：「強」・「中」・「弱」……1分～99分	
付加機能	調理タイマー	グリル	火力：「標準」・「強」・「弱」…1分～23分	
電源コード			3.5mm^2 3芯　キャブタイヤケーブル　0.6m	
電源プラグ			3極　250V　30A（1極接地）	
付属品			●天ぷらなべ 1個 ●取扱説明書（保証書付）　1冊 ●工事説明書 1冊 ●クッキングブック　1冊 ●お客様ご相談窓口一覧　　1枚	

型式名：IH-330D

●各ヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量を4800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力を自動的に制御します。

保証書

保　証　書

品　　名	IHクッキングヒーター	品　　番	IH-330D・IH-330DSV
保証対象	機　器　本　体	保証期間	（お買上げ日から）1年間
お買上げ日	年　　月　　日		
お客様	お名前		
	ご住所　〒		
販売店	店　名		
	住　所		

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店または弊社が無料修理いたします。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   ロ. お買上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに煤煙・腐食性等の有毒ガス・ほこり・ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入・異常電圧などの公害や外部要因による故障または損傷。
   ニ. 工事説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障または損傷。
   ホ. 業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ヘ. 塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
   ト. 本書の提示がない場合。
   チ. 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は、事前に記入してあるお買上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理を依頼されることができない場合には、別紙記載の「お客様ご相談窓口」をご覧のうえ、もよりの窓口にお問い合せください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または別紙記載の「お客様ご相談窓口」をご覧のうえ、もよりの窓口にお問い合せください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、32ページの「アフターサービス」の項をごらんください。

株式会社コロナ　〒955-8510　新潟県三条市東新保7-7
TEL　0256（32）2111

年　月　日	修　理　記　録（修　理　内　容）	サービス員 ㊞

愛情点検	★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！		
	こんな症状は ありませんか	●トッププレートがひび割れた。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。	以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

●お買い上げの際に記入しておいてください。修理などを依頼されるときに便利です。

品番	
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	
	電話（　　　）　－

株式会社コロナ

本社・工場 〒955-8510 三条市東新保7-7 TEL（0256）32-2111（大代表）

柏崎工場 〒945-0817 柏崎市宝町2-58 TEL（0257）23-5175（代表）

長岡工場 〒940-1146 長岡市下条町倉ノ浦1069 TEL（0258）22-2121（代表）

P103-03000(0310-00)